



Vda. de Manuel Redondo sigue cociendo el mazapán en horno de leña./ Vda. de Manuel Redondo

Sólo por Navidad

Vda. de Manuel Redondo es la única fábrica de mazapán que queda en Soto en Cameros y también la única industria del Camero Viejo

Texto: **Ch. Díez**

26

Cuaderno de Campo

En Soto en Cameros no florecen los almendros en primavera. Aunque cualquiera que no conozca estas hermosas tierras del Camero Viejo puede imaginar que así sea si observa que el principal ingrediente del mazapán es la almendra. Si tradicionalmente las industrias agroalimentarias se han levantado en las zonas productoras de su materia prima y han ido industrializando los procesos caseros de elaboración, el caso del mazapán es bien distinto. Se sabe que, como el fardelejo, es un dulce de origen árabe, pero no llegó a la sierra camerana hasta 1870. Fue una monja de las Siervas de Jesús, hija del

pueblo y afincada en Bilbao, quien trajo la receta a la casa paterna. Su hermano, Juan de Dios Redondo Tejada fundó la primera fábrica de mazapán en Soto en Cameros, en un pequeño obrador en el cogollo del pueblo camerano. Un pequeño obrador que no ha cerrado sus puertas en cuatro generaciones. Hoy, su bisnieto Jesús Manuel Redondo Moreno sigue elaborando mazapán con la misma receta originaria y, al contrario que su pionero abuelo, es el último elaborador que queda en Soto. Vda. de Manuel Redondo es, además, la única industria asentada en todo el Camero Viejo. Y sólo por Navidad.

Sólo 28 kilómetros separan Logroño de Soto en Cameros, pero cualquiera que tenga prisa, puede llegar antes a Madrid que a este pueblo del Camero Viejo. El avión acorta distancias, pero una carretera cortada por obras puede alargarlas, y mucho. Durante dos meses, y sólo entre semana, la comarcal que separa la capital con la sierra camerana está cortada debido a las obras de ensanchamiento, lo que obliga a tomar un desvío por el Camero Nuevo y alargar el viaje hasta casi hora y media. Claro que si no se tiene prisa, el viaje descubre un paisaje espectacular,

con los árboles tiñendo sus hojas antes de dejarlas caer, y vacas, ovejas, yeguas, cabras y puercos negros pastando a sus anchas en las praderas reverdecidas y llenas de escarcha en las zonas umbrías.

Es uno de los rincones más hermosos de La Rioja, sin duda, y también en el que se cumple al pie de la letra la consabida historia de despoblación y falta de relevo generacional que deja sin descendencia a muchos pueblos de las sierras de esta comunidad.

Pero no siempre fue así. Hubo un tiempo en el que a Soto en Cameros acudían

los jóvenes de toda la Sierra y los pueblos limítrofes para trabajar en las fábricas de mazapán durante los meses próximos a la Navidad. Resto de esa imagen de antaño se adivina nada más llegar al pueblo en un edificio abandonado en el que todavía se lee el rótulo de la fábrica de mazapanes de Bartolomé Segura. Si el pionero fue Juan de Dios Redondo Tejada, la rama familiar se dividió en dos para seguir la tradición familiar y otros cameranos emprendieron su propio negocio. Uno de ellos fue precisamente Segura, el principal productor de mazapanes de Soto. Pero todos, excepto

Vda. de Manuel Redondo, vieron la oportunidad a mediados de siglo de trasladar la empresa a Logroño. Luego se han sumado otras industrias del dulce, como El Avión o El Soteño, a la fabricación de mazapán. Se calcula que la producción anual de mazapán es de 700 toneladas. Si hemos decidido dar testimonio de este sector industrial con esta pequeña empresa es porque nos acerca directamente a los orígenes. Porque allí donde nos habla Jesús Manuel Redondo, con una hornada de mazapanes lista para dorarse en el horno de leña, es donde Jesús de Dios, su bisabuelo, preparó los primeros mazapanes que iban a llevar el apellido de su pueblo a muchos hogares españoles durante las Navidades.

Precisamente allí nos situamos para hablar de los problemas que entraña elaborar un producto estacional, hacerlo de forma artesanal y en plena sierra de Cameros y afrontar una campaña tan difícil como ésta, con los precios de la almendra disparados y una competencia feroz de otros dulces muy imaginativos.

Jesús Manuel elabora los mazapanes tradicionalmente con almendra que compra en Arnedo y su zona de influencia —la comarca riojana de mayor producción—, pero este año ha tenido que irse un poco más lejos, a Mallorca, para adquirir la materia prima. “La almendra común se está pagando un 30% más caro que el año pasado. Debido a la baja producción y al encarecimiento de precios he tenido que comprarla en Mallorca, que está un poco más barata y tiene también muy buena calidad. En variedades como la marcona, la subida ha sido terrible, de seis euros a nueve y pico”, asegura. Tampoco recurrir



La producción de mazapán de Soto es de 700 toneladas anuales./ Charo Díez

a la almendra de California —principal productora del mundo— puede ser una solución, ya que han aprovechado la coyuntura nacional para aumentar excesivamente la cotización. El mazapán de calidad suprema se elabora con un 45% de almendra, lo que va a ocasionar un aumento de los precios al consumidor de entre un 10 y un 15%, dependiendo de la calidad del producto. La consecuencia más inmediata ya se está sintiendo en esta pequeña industria al inicio de la campaña navideña: “este año vamos a hacer menos cantidad porque seguro que estos precios van a influir en las ventas”, agrega Jesús Manuel.

El mazapán de Soto se elabora con almendra (45 ó 33%, según sea suprema o estándar), jarabe de azúcar y agua. Al estándar se añade, además, una proporción de fécula de almidón para compensar la menor cantidad de almendra y también se agrega más azúcar. La elaboración no es complicada y hoy en día se utilizan máqui-

nas para moler la almendra, batir la mezcla de jarabe de azúcar y la almendra, cortar la masa o empaquetar al vacío. Una de las características más peculiares y que distingue la producción que elabora Vda. de Manuel Redondo es que siguen cociendo el mazapán en horno de leña, como se hacía antaño. Jesús Manuel Redondo sabe que la única arma que tiene para competir en el mercado es la calidad y por eso se esmera al máximo en adquirir una buena materia prima y en cuidar todos los detalles del proceso de elaboración. Así lo dice: “Sólo puedo competir en la calidad porque para cuando yo hago un kilo de mazapán otras empresas han hecho 30 ó 40”. Emplea a tres trabajadores de la última semana de octubre hasta el 20 de diciembre. Sabe que lo que no ha vendido para esa fecha, se queda sin vender. En torno al 15-20% de su producción la vende en la propia fábrica y el resto la distribuye en tiendas de alimentación selectas de Bilbao, Pamplona y Zaragoza; el mercado riojano lo toca poco porque la competencia es muy grande. Algunos clientes se acercan todos los años hasta Soto para comprar su producto, aunque este año tendrán que dar un rodeo para llegar hasta este pequeño pueblo que ha ido escalando la ladera soleada al pie del río Leza.



José Manuel Redondo, en Soto en Cameros./ Charo Díez

Apellido incierto

La apuesta por la calidad la hizo todo el sector cuando el Gobierno riojano creó la marca La Rioja Calidad (hoy RC), al ser el primer producto que llevó este sello. Sin embargo, en muchos lugares del país utilizan el nombre que se ha labrado el mazapán

de Soto como reclamo de ventas. Y, aunque la historia del mazapán es más antigua en Toledo, donde se conocen referencias escritas del siglo XVI, los dulces de uno y otro sitio difieren en la forma de elaboración y en el grado de humedad, "lo que hace más jugoso al mazapán de Soto". "La principal diferencia —señala Jesús Manuel— es que el mazapán de Toledo admite hasta un 11% de humedad y el de Soto hasta un 16%. Además, ellos mezclan la almendra y el azúcar en grano, mientras que nosotros hacemos la mezcla con jarabe de azúcar y queda una textura distinta".

El mazapán de Soto tiene un apellido incierto. Porque hay muchos "sotos" en España. A los fabricantes riojanos que hace décadas inscribieron al mazapán de Soto en la reglamentación técnica sanitaria no se



"Sólo puedo competir en calidad", asegura Redondo./ Vda. de Manuel Redondo

les ocurrió situar ese Soto en Cameros o en la entonces provincia de Logroño y claro, cualquier Soto que pueble la geografía española puede reclamar como propio el nombre. Digamos que le faltó un segundo apellido para alegar denominación de origen.

Volviendo al Soto de los Cameros, pocos vestigios quedan en este pequeño obrador de la época de su bisabuelo, a no ser el olor dulzón del jarabe y la oblea y la memoria de este joven que se ha convertido, sin quererlo, en el último artesano del Camero Viejo.

Campaña de almendra 2004

Martín Martínez

Sección de Estadística

El inventario de cultivos de frutos secos indica que la superficie ocupada de almendro en La Rioja es de 9.500 hectáreas, aunque si se tienen en cuenta las realmente cultivadas esta cifra se reduce a 8.000 hectáreas, de las que un 2,5% se encuentran en tierras de regadío. El gran auge que ha adquirido el viñedo durante los últimos años, unido a los bajos precios de la almendra, ha puesto en peligro la pervivencia de este cultivo en nuestra Comunidad, que se ha mantenido a duras penas gracias a las subvenciones otorgadas por la Administración. Para acceder a estas ayudas, los productores deben formar parte de una Organización de Productores (OP), que se encarga del procesamiento y la venta de la cosecha.

Al tratarse de un cultivo eminentemente de secano, sus rendimientos se hayan ligados de forma directa al comportamiento de la meteorología, por lo que no son de extrañar las grandes fluctuaciones que se producen año tras año en el volumen final recolectado. Este año, la producción se ha reducido drásticamente debido a unas condiciones especialmente

adversas en los momentos más crítico del cultivo, concretamente en la floración y el cuajado. La abundancia de días lluviosos y de niebla durante la floración, impidió el vuelo de insectos polinizadores, cuya participación es imprescindible en este cultivo para conseguir una tasa de cuajado aceptable. Este cuajado, realmente escaso, sufriría posteriormente una dramática reducción al producirse las siempre temidas heladas tardías.

Esta reducción de cosecha superior al 80%, tanto en La Rioja como en las principales zonas productoras del país, ha configurado una situación del mercado propicia a la subida de los precios. En nuestra comunidad, se espera que la producción total no supere este año las 1.200 tm, cuando la media de los últimos 10 años es de casi 6.000 tm.

Con respecto a la evolución de este mercado, es necesario recordar que en los últimos 20 años la tendencia de los precios en el mercado internacional, dominado por la producción californiana, ha sido claramente bajista. En La Rioja, desde 1999 hasta 2003 los precios se han mantenido sin variaciones aprecia-

bles; únicamente este año, coincidiendo con una cosecha extremadamente corta y con un descenso en las importaciones, se puede observar un incremento apreciable en las cotizaciones, que en el caso de la Langueta supera el 50%.

Hasta el pasado mes de octubre, las importaciones de almendras procedentes de California hacia España han sido de casi 15 millones de toneladas, lo que supone con respecto al año pasado una reducción del 12%. Reducción, que no impide que nuestro país continúe siendo el principal destino de la producción americana. Esta apreciable disminución de las importaciones sucede, de forma sorprendente, en un año de una cosecha muy escasa y en un momento de fortaleza del euro con respecto al dólar, lo que debería favorecer la entrada de la almendra californiana en nuestro país. La explicación de la reducción del flujo exportador hacia España debe radicar en el hecho de que se detectara la presencia de aflatoxinas en algunas partidas, lo que obliga a las autoridades de nuestro país a una vigilancia especial de los lotes de almendra de procedencia americana.